Pasta łososiowa

MICO

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

ser feta	50 gram
łosoś wędzony	100 gram
cebula	1 szt.
masło	1 łyżka
śmietana 30%	2-3 łyżki
szczypior	4-5 gałązek
sól	do smaku
twaróg	125 (półtłusty)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Na patelni roztopiamy masło i na bardzo małym ogniu dusimy w nim posiekaną cebulkę, kiedy się zeszkli dolewamy ok. 2-3 łyżek śmietany kremówki. Nadal na bardzo małym ogniu gotujemy mieszając co jakiś czas aż całość mocno zgęstnieje i konsystencją przypominać będzie odrobinę roztopiony, bulgoczący ser.
W miseczce mieszamy dokładnie pokruszony twaróg i posiekaną fetę. Następnie wlewamy do tego sos cebulowo-śmietanowego. Szczypiorek siekamy drobniutko i dodajemy do twarogu.

Siekamy wędzonego łososia [można też użyć po prostu sałatkowego] dorzucamy do reszty, mieszamy – jeśli trzeba doprawiamy solą i pieprzem.